ZVJEZDICE

Umijesiti glatko tijesto od:

30 dkg brašna
praška za pecivo
1 jaje
15 dkg margarina
10 dkg šećera
1 vanilija

Tijesto razvaljati, izrezati u obliku zvjezdica triju veličina.
Peci 10 min, pečene premaži marmeladom od marelica, položi jednu na drugu i uvaljaj u šećer u prahu s vanilijom i ukrasi vrh marmeladom.

Vrbovačke šnite

1 krema: 20 dkg oraha
1 dcl mlijeka
1 žlica ruma
20 dkg mljevenog šećera } namaži za oblatnu

2 krema: 4 žumanjka
15 dkg šećera
u hladno dodaj 15 dkg margarina
sok od 1 limuna } kuhaj na pari

3: krema: 20 dkg mljevenih keksa
10 dkg suhih grožđica
sok od narande
20 dkg mljevenog šećera

Između svake kreme stavi 1 list oblatne
. Na zadnji list stavi glazuru od čokolade

Kuglice

30 dkg oraha
30 dkg šećera
malo ruma

PITA OD JABUKA

35 dkg brašna
12,5 dkg margarina
2 žlice ulja
2 žumanjka
15 dkg šećera
1 prašak za pecivo
malo soli
limunove korice

umijesi tijesto i dobro pobraši kad razvija jer je mekano

NADJEV:

Jabuke po želji (cimet, šećer, rum, grožđice, mrvice)

Kad je napola pečeno, stavi na kolač izmiksana 2 bjelanjka s 10 dkg šećera s malo limuna. Dovrši pečenje.

(Vizler)

SLANE POGAČICE

17 dkg brašna
8 dkg Gustina
pola praška za pecivo
15 dkg svježeg sira
25 dkg margarina
malo soli

Umijesi glatko tijesto potom razvaljaj na 1/2 cm debelo, okruglim oblikom izreži pogačice, premaži razmućenim jajem i obiti – makom, kimom, sirom parmezanom...

Peci 12 minuta.

Vrbovečka pera

Vrbovečka pera se sastoji od:
tijesta, nadjeva i preljeva

Za tijesto potrebni sastojci su:

glatko brašno	300 gr.
mlijeko	0,2 litre
kvasac	16 gr
šećer	8 gr
svinjska mast	16 gr
sol	8 gr

Za nadjev potrebni sastojci su:

svježi sir	400 gr
kiselo vrhnje	140 gr
sol	7 gr
kukuruzno brašno	12 gr
šećer	16 gr
jaje (+ bjelanjak)	1 kom.

Za preljev potrebni sastojci su:

kiselo vrhnje	50 gr
jaje (+ žumanjak)	1 kom

Priprema tijesta:
brašno, sol, mast i mješavina kvasca pomiješaju se i stave na dizanje na toplo mjesto

Priprema nadjeva:
sir, vrhnje, jaje, sol i kukuruzno brašno i sol zajedno umiješati

Priprema za pečenje:
tijesto se izmijesi i razvalja na debljinu 1 cm, promjera 15 cm, rubovi tijesta se stanje na pola debljine te se nadjev rasmjesti po površini do istanjenog ruba. Rub se presavija preko nadjeva

Nadjev se nejednako prekapa preljevom.

Vrbovečka pera je spremna za pečenje

AJVAR (od Antice)

3 kg zelenog paradajza
1,5 kg paprike
20 dkg crvenog luka
1 glavica bijelog luka

} sirovo samljeti i peći dodavajući...

3 dcl ulja
2 dcl octa
5 dkg soli
4 dkg šećera

2 čaše senfa dodati na kraju.
(po 1 dcl)

— može se dodati i feferona ili ljute paprike

Londonjer štange

30 dkg brašna
10 -II- putra
8 -II- šećera
3 žumanjka
2 žlice vrhnja
Načini tijesto i stavi
premaži finim
... Onda
20 dkg šećera
25 -II- oraha
3 bjelanjka sn
toplo reži u

DŽEM OD ŠLJIVA

5 kg šljiva
Raskoli ih, očisti i zasipaj
šećerom (2 kg).
Ostaviti preko noći da odstoji
24 h.
Prije pečenja zalijeti smjesu
s 2 dcl vinskog octa, peći
najmanje 1½ sata. (srednje
gusta smjesa).
Može i pasirati.
Pri kraju pečenja dodaj
2 vanilin šećera i ruma po
želji.
Vrući džem puni u vruće
(zagrijane) staklenke.
Kad se ohladi, na vrhu staklenke
zalij 1-2 žlice ruma i zatvori!

Olgine ploške

6 žumanjaka
14. dkg šećera
10 -ıı- oraha
8 dkg brašna malo praška
korice od limuna i snijeg od 6 bjelanjaka
Žumanjci i šećer se dobro izmješaju
dodaju se samljeveni orasi od limuna kor
brašno i snijeg. Smješa se i sta[illegible] u na
mazanu tepsiju kad je pečeno [illegible]
postavi se

FILA

2 cijela jaja
14 dkg šećera
14 -ıı- putra
10 -ıı- oraha malo ruma

Jaja i šećer peni dok se ne zgusne. Kad
se ohladi umješa se maslac, orasi i rum
Preli ocaklinom od čokolade